



Back'us
Vins de vigneron AOC

PRIVILÈGE

CHAMPAGNE BRUT 1^{er} CRU LUDES



VIGNOBLE

Région : Champagne – Montagne de Reims
Age du vignoble : Environ 35 ans
Surface du vignoble : 17 hectares en Premier Cru
Type de sol : Crayeux

Cépages : Chardonnay – Pinot Noir – Pinot Meunier

VINIFICATION

Assemblage : 40% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier, 20% à partir de 3 millésimes successifs.
Fermentation : Malolactique
Viellissement : 2 ans et demi au minimum.

DÉGUSTATION

Note de dégustation : Un or brillant, de fines bulles ascendantes. Des arômes de pêche blanche, d'aubépine. Plaisir en bouche avec de la rondeur, une belle structure, légèrement miellée avec des notes de mirabelles.

Conseils de service : Pour un apéritif gourmand avec des toasts de foie gras, des gougères au fromage ou à table avec un poisson gras accompagné d'une sauce montée au beurre ou encore avec des fromages comme le Langres !